Thinking of you

Electrolux

mode d'emploi



Four à micro-ondes

EMC30800X

Electrolux. Thinking of you.
On pense à vous sur www.electrolux.com

Table des matières

Sous réserve de modifications sans préavis



Informations de sécurité

Sécurité générale

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE

- Le système de verrouillage de sécurité intégré empêche le four à micro-ondes de fonctionner quand la porte est ouverte.
- Ne pas le modifier ou essayer de faire fonctionner le four avec la porte ouverte car cela provoquerait une exposition au rayonnement micro-onde.
- Ne laisser pas d'éclaboussures d'aliment ou de résidus de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité de la porte. Se reporter à la section Entretien et nettoyage concernant les consignes de nettoyage.
- Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et que les pièces ci-après ne soient pas endommagées : (1) porte (déformée), (2) charnières et loquets (cassés ou mal fixés), (3) joints de porte et surface d'étanchéité.



Attention !

En cas d'endommagement de la porte, des charnières/loquets ou joints de porte, ne pas utiliser le micro-ondes tant que celui-ci n'a pas été réparé par un technicien agréé.



Attention !

Il est dangereux pour quiconque, excepté un technicien formé et expérimenté, de réparer ou d'effectuer un réglage de ce four.

Contacter votre service après-vente agréé le plus proche si une réparation est requise.

- Ne jamais retirer le châssis externe, la porte ou le tableau de commande. Vous risqueriez de vous exposer à une tension extrêmement élevée.
- Installer ou positionner ce four en respectant scrupuleusement les « consignes d'installation » contenues dans ce manuel.
- Utiliser l'appareil pour son usage prévu, comme décrit dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou décongeler des aliments. Il n'est pas destiné à un usage industriel ou de laboratoire, ni pour un usage commercial ; ce qui annulerait la garantie.
- Ne pas faire fonctionner le four à vide. En cas d'absence d'aliments ou d'eau pour absorber l'énergie micro-onde, cela risque d'endommager le tube magnétron.

- Ne pas laisser à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité d'eau
- Ne pas tenter de sécher des vêtements ou journaux dans le four à micro-ondes Ceux-ci peuvent s'enflammer.
- Ne pas utiliser l'intérieur comme espace de rangement.
- Ne pas laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments à l'intérieur quand il est à l'arrêt.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil fonctionne.

 **Attention !**

En cas de fumée, éteindre ou débrancher l'appareil et maintenir la porte fermée afin de contenir les flammes.
Ne jamais utiliser d'eau.

 **Attention !**

L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions préalables.

- Ne pas faire tourner le plateau tournant à la main. Cela risquerait de provoquer un dysfonctionnement.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner au moyen d'un minuteur externe ni d'un système de télécommande séparé.
- Prendre soin de ne pas obstruer les grilles d'aération situées au-dessus, à l'arrière, sur les côtés et en bas du four.

 **Attention !**

Ne pas utiliser ce four en vue d'un usage commercial. Ce four est réservé à un usage domestique.

Sécurité ustensiles

Utiliser seulement des ustensiles qui conviennent à une utilisation dans un four à micro-ondes.
Un arc électrique se produit en général dans un four en marche quand des ustensiles en métal sont utilisés. Des claquages répétitifs peuvent cependant endommager l'appareil. Arrêter le programme et vérifier l'ustensile.
La plupart des ustensiles en verre, vitrocéramique et verrerie trempée sont excellents pour un usage au four à micro-ondes. Bien que l'énergie micro-ondes ne chauffe pas la plupart des pièces en vitrocéramique, ces ustensiles peuvent devenir chauds car la chaleur des aliments se diffuse dans le récipient. L'usage de maniques pour retirer les plats est recommandé.

Sécurité alimentaire

- Ne pas chauffer les aliments en boîte de conserve dans le four à micro-ondes. Toujours placer les aliments dans un récipient adapté.
- Ne jamais réaliser de friture dans le four à micro-ondes car la température de la graisse est incontrôlable et peut occasionner des situations à risque.
- Il est possible de préparer du pop-corn dans le four à micro-ondes, mais seulement dans des emballages spéciaux ou ustensiles spécialement conçus à cet effet. Cette préparation culinaire doit être réalisée sous contrôle.
- Percer les aliments à pelure ou enveloppe non poreuse pour éviter la formation de vapeur et l'éclatement. Les pommes, pommes de terre, foies de volaille et jaunes d'œuf, par exemple, doivent être percés.

- Afin d'éviter toute brûlure, il est nécessaire d'agiter ou de mélanger le contenu des biberons et pots pour bébé avant que celui-ci ne soit consommé.

 **Attention !**
Les liquides ou autres aliments doivent être chauffés dans des récipients étanches sous peine d'explosion.

 **Attention !**
Chauffer des boissons au micro-ondes peut produire une ébullition retardée et le récipient doit donc être manipulé avec prudence.

 **Attention !**
Quand vous chauffez des liquides (soupes, sauces, boissons, etc.) dans le four à micro-ondes, le liquide peut chauffer au-delà du point d'ébullition sans trace visible de bouillonnement. Cela pourrait produire un débordement soudain du liquide chaud. Afin d'éviter que cela se produise, il est conseillé de procéder comme suit :

1. Eviter d'utiliser des récipients à parois droites avec des ouvertures étroites.
2. Ne pas surchauffer.
3. Mélanger le liquide avant de placer le récipient dans le four et à nouveau à mi-parcours du temps de chauffe.
4. Dès qu'il est chaud, le laisser un moment dans le four, en mélangeant à nouveau avant de retirer le récipient avec précaution.

Attention !
Certains produits comme les œufs entiers et des récipients étanches - par exemple, des pots en verre fermés - peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four. Des œufs pochés risquent d'exploser durant la cuisson. Toujours percer le jaune, puis couvrir et attendre une minute avant d'enlever le couvercle

Il est normal que de la vapeur se diffuse autour de la porte ou de la buée se forme sur la porte, voire même que des gouttelettes d'eau apparaissent sous la porte durant le cycle de cuisson. C'est tout simplement la condensation provenant de la chaleur de l'aliment, qui n'a aucune incidence sur la sécurité du four. La porte n'est pas prévue pour rendre complètement étanche l'intérieur du four.

Instructions de sécurité en modes de cuisson grill, chaleur à convection ou combiné

1. La vitre de la porte du four peut se briser au contact de l'eau pendant la cuisson en mode grill ou chaleur à convection.
2. S'assurer d'utiliser des maniques pour mettre les plats dans le four ou les sortir. Les récipients deviennent extrêmement chauds dans le four, il faut faire très attention de ne pas se brûler. Le plateau tournant et la grille deviennent également très chaud, il est donc essentiel d'utiliser des maniques pour les manipuler.
3. Ne pas laisser des composants métalliques entrer en contact avec la vitre interne ou externe de la porte du four à micro-ondes. La face interne de la porte et le four à micro-ondes deviennent très chauds, il faut donc faire très attention en manipulant les plats dans le four à micro-ondes.
4. Ne pas immerger le plateau tournant ou les récipients dans l'eau froide ni essayer de les refroidir rapidement au risque de les briser.
5. Ne placer aucun objet sur l'appareil. La partie supérieure de l'appareil devient très chaude en cours d'utilisation, tout objet posé dessus peut être endommagé par la chaleur.
6. N'utiliser le préchauffage qu'en mode chaleur à convection, jamais en mode micro-ondes ou combiné (micro-ondes/grill ou micro-ondes/chaleur à convection).

Récipients en feuille d'aluminium

Les récipients peu profonds en feuille d'aluminium peuvent être utilisés en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes sous réserve que les règles suivantes soient observées :

1. Les récipients en feuille d'aluminium ne doivent pas faire plus de 3 cm de profondeur.
2. Il ne faut pas mettre de couvercle aux récipients en feuille d'aluminium.
3. Les récipients en feuille d'aluminium doivent être remplis aux deux-tiers au moins. Ne jamais utiliser un récipient vide.
4. Il ne faut utiliser qu'un seul récipient en feuille d'aluminium à la fois et ne pas le laisser toucher les côtés du four. Si le plateau tournant ou la plaque de cuisson du four est métallique, le récipient en feuille d'aluminium doit être posé sur un plat à four retourné.
5. Les récipients en feuille d'aluminium ne doivent jamais être réutilisés dans le four à micro-ondes.

Si le four à micro-ondes a été utilisé pendant 15 minutes ou plus, il faut le laisser refroidir avant de l'utiliser à nouveau.

Le récipient et le plateau tournant peuvent devenir chaud en cours d'utilisation ; faire attention en les retirant du four. Il est conseillé d'utiliser un linge des gants pour ce faire.

Ne pas oublier qu'en utilisant un récipient en feuille d'aluminium, le temps de réchauffage ou de cuisson est plus long qu'à l'habitude, toujours s'assurer que le plat est intégralement chaud avant de servir.

Guide des ustensiles et accessoires pour le four

Vous pouvez utiliser divers ustensiles et matériaux pour la cuisson dans le four à micro-ondes.

Pour votre sécurité et éviter d'endommager des ustensiles et votre four, choisissez des ustensiles et matériaux appropriés à chaque mode de cuisson.

La liste ci-dessous est un guide général.

Matériau	Ustensiles	Mode opérationnel		
		Micro-ondes	Grill	Convection
Céramique et verre	Plats Corning	OUI	OUI	OUI
	Plats en verre trempé	OUI*1	OUI	OUI
	Plats en verre avec décoration en métal	NON	NON	NON
	Verre cristal au plomb	NON	NON	NON
Porcelaine	Sans décoration en métal	OUI	OUI	OUI
Céramique*2		OUI	OUI	NON
Plastique	Conteneurs pour four à micro-ondes résistants à la chaleur	OUI	NON	NON
	Emballage plastique	OUI	NON	NON
Métal	Plat à four	NON	OUI	OUI
	Feuille d'aluminium*3	OUI	OUI	OUI
Papier	Tasses, assiettes, serviettes	OUI	NON	NON
	Papier paraffiné	OUI	NON	NON
Bois		NON	NON	NON
Accessoires	Grille	NON	OUI	OUI
	Plateau tournant	OUI	OUI	OUI

OUI : Ustensiles et accessoires à utiliser NON : Ustensiles et accessoires à éviter

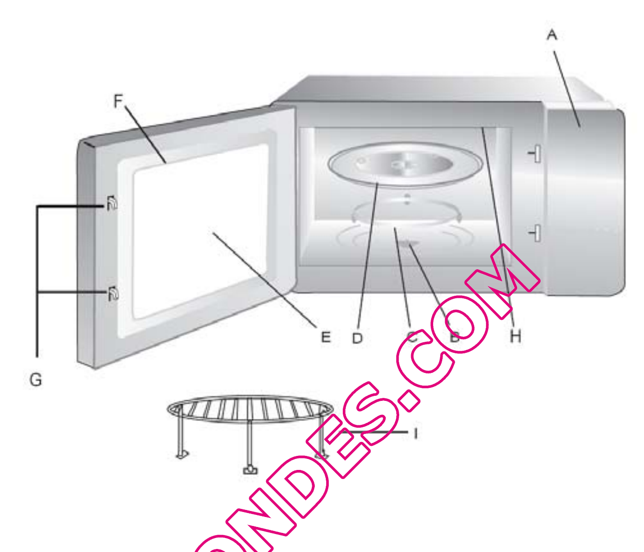
*1 Seulement sans garniture en métal.

*2 Seulement sans vernis contenant du métal.

*3 Utiliser la feuille d'aluminium uniquement pour protéger les aliments, l'excès de feuille d'aluminium peut produire un arc électrique.

Description du produit

Utilisation du four
à micro-ondes



Nom et fonction des composants

A. Tableau de commande
B. Axe d'entraînement du plateau tournant
C. Support de plateau tournant et système de roulement. Placer le système de roulement sur le fond du four pour supporter le plateau tournant
D. Plateau tournant en verre. Les aliments sont placés dans un récipient approprié sur ce plateau pour la cuisson. Ne jamais utiliser le four sans plateau tournant
E. Vitre d'observation Il est possible de vérifier la cuisson des aliments par cette fenêtre
F. Porte du four et joint. La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson et la vitre propre, sans crasse ni résidus d'aliments
G. Crochets de fermeture
H. Grill
I. Grille

Installation du plateau tournant

1. S'assurer que l'axe d'entraînement du plateau tournant soit bien inséré dans le trou au fond du four et connecté correctement à l'arbre en D du moteur
2. Mettre le support du plateau tournant et le système de roulement en place de manière à ce que l'axe d'entraînement soit au centre
3. Poser le plateau tournant en verre sur le support et le système de roulement et le faire tourner doucement jusqu'à ce qu'il soit bien engagé sur l'axe d'entraînement

N.B.

- Ne jamais poser le plateau tournant à l'envers.
- Il est essentiel d'utiliser le plateau tournant, le support et l'axe d'entraînement pendant la cuisson.
- Les aliments et les récipients d'aliments doivent toujours être placés sur le plateau tournant
- Le plateau tournant peut tourner dans le sens horaire ou antihoraire. C'est normal.

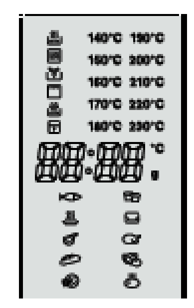
Fonctionnement

Tableau de commande



1. **Mode de cuisson**
   sélectionner le mode micro-ondes, grill, chaleur à convection ou combiné.
2. **Niveau de puissance**
   sélectionner le niveau de puissance micro-ondes requis
3. **Réchauffage automatique**
   sélectionner le mode de réchauffage requis
4. **Décongélation**
   sélectionner décongélation selon le poids ou la durée
5. **Écran**
   affiche le temps de cuisson, le niveau de puissance, le mode de cuisson et l'heure
6. **Horloge**
   réglage de l'heure et du démarrage différé
7. **Arrêt/Annuler**
   Arrêt ou interruption du programme en cours, ou annulation du programme de cuisson
8. **Démarrage**
   met le four à micro-ondes en marche
9. **Bouton de commande**
   sélectionne le mode de cuisson et la durée

Fenêtre d'affichage



La fenêtre d'affichage indique le mode de cuisson, la température de cuisson en mode chaleur à convection et en mode cuisson automatique.

Réglage de l'heure

Lorsque le câble d'alimentation est branché, l'écran indique "0.00" et l'alarme sonore se déclenche. Pour mettre l'horloge à l'heure, procéder comme suit.

1. Appuyer sur le bouton Horloge pour sélectionner le mode 12 heures ou 24 heures.
2. Tourner le bouton de commande pour régler l'heure.
3. Appuyer sur le bouton horloge pour confirmer les heures. Les minutes clignotent.
4. Tourner le bouton de commande pour régler les minutes.
5. Appuyer sur le bouton horloge pour confirmer les minutes et terminer le réglage de l'horloge.

Cuisson au micro-ondes

1. Ouvrir la porte, placer le plat sur le plateau tournant. Fermer la porte.
2. Appuyer sur le bouton de réglage de la puissance autant de fois qu'il le faut, comme l'indique le guide de réglage de la puissance du micro-ondes.
3. Tourner le bouton de commande pour régler le temps de cuisson.
4. Appuyer sur le bouton Démarrage pour commencer la cuisson.

Guide de réglage de la puissance du micro-ondes

Appuyer sur le bouton de réglage de la puissance	Puissance du micro-ondes	Watts	Utilisation suggérée
1 fois	**100%**	900	Faire bouillir et réchauffer des liquides. Faire cuire des légumes. Préchauffer un plat brunisseur
2 fois	**80%**	720	Réchauffage de cocotes, ragoûts et plats cuisinés. Rôtis de viande rouge ou de volaille
3 fois	**50%**	450	Décongélation plus rapide de cocotes. Cuisson de gâteaux et de biscuits de Savoie
4 fois	**30%**	270	Mijoter. Réchauffage de crèmes anglaises et de gâteaux au fromage blanc
5 fois	**10%**	90	Maintien de plats au chaud

Cuisson au grill

1. Ouvrir la porte, placer la grille sur le plateau tournant et les aliments sur la grille. Placer une assiette non-métallique sous la grille pour récupérer les graisses ou la sauce et minimiser le nettoyage. Fermer la porte.
2. Appuyer une fois sur le bouton Mode de cuisson. L'écran clignote sur "140".
3. Tourner le bouton de commande pour sélectionner le mode grill "G-1".
4. Appuyer sur le bouton Démarrer pour confirmer l'affichage "G-1"
5. Tourner le bouton de commande pour régler le temps de cuisson.
6. Appuyer sur le bouton Démarrage pour commencer la cuisson.

Remarque
Pour obtenir le meilleur résultat en mode grill, retourner les produits à la moitié du temps de cuisson. L'appareil émet un signal sonore deux fois pour indiquer que la moitié du temps de cuisson s'est écoulée. Ouvrir la porte et retourner les aliments. Fermer la porte et appuyer sur le bouton Démarrer. Si vous n'ouvrez pas la porte pour retourner le produit, le micro-ondes continuera à le griller.

Cuisson en mode chaleur à convection
Cet appareil comprend une fonction chaleur à convection qui permet de faire cuire un plat comme dans un four traditionnel. Ce mode n'utilise pas de micro-ondes. Nous recommandons de préchauffer le four à la température appropriée avant de placer le plat à l'intérieur. Lorsque le four atteint la température correcte, il maintiendra cette température pendant 5 minutes. Si la porte du four n'est pas ouverte dans ce délai, le four s'éteindra automatiquement.

Pour préchauffer le four en mode chaleur à convection

1. Appuyer une fois sur le bouton Mode de cuisson. L'écran clignote sur "140".
2. Tourner le bouton de commande pour sélectionner le mode chaleur à convection.
3. Sélectionner la température du four en continuant à tourner le bouton de commande. Échelle de températures – 140° à 230°C.
4. Appuyer sur le bouton Démarrage pour confirmer la température.
5. Appuyer de nouveau sur le bouton Démarrage pour commencer le préchauffage. Lorsque la température correcte est atteinte, l'alarme sonore se déclenche deux fois pour indiquer que vous pouvez mettre le plat à l'intérieur du four. La température choisie clignote.
6. Placer le plat dans le four et fermer la porte.
7. Tourner le bouton de commande pour régler le temps de cuisson.
8. Appuyer sur le bouton Démarrage pour commencer la cuisson.

Remarque
Si vous ne voulez pas utiliser la fonction préchauffage, au lieu d'appuyer sur le bouton Démarrer, comme en 4 de Cuisson en mode chaleur à convection, tourner le bouton de commande pour régler le temps de cuisson.

Remarque
Le ventilateur continue à fonctionner pendant quelques minutes à la fin de la période de cuisson en mode chaleur à convection pour refroidir l'appareil.

Cuisson en mode combiné
Avec cet appareil, vous pouvez combiner le mode four à micro-ondes avec les modes grill ou/et chaleur à convection. Quatre combinaisons de modes de cuisson sont préprogrammées.

Pour utiliser un mode de cuisson combiné

1. Ouvrir la porte, placer le plat sur le plateau tournant. Fermer la porte.
2. Appuyer une fois sur le bouton Mode de cuisson. L'écran clignote sur "140".
3. Tourner le bouton de commande pour sélectionner la combinaison "C-1", "C-2", "C-3" ou "C-4", voir le tableau ci-dessous
4. Appuyer sur le bouton Démarrage pour confirmer la combinaison.
5. Tourner le bouton de commande pour régler le temps de cuisson.
6. Appuyer sur le bouton Démarrer pour commencer la cuisson.

Tableau des modes de cuisson combinés

Affichage	Micro-ondes	Grill	Convection
C-1	✓		✓ 165°C
C-2	✓	✓	
C-3		✓	✓ 200°C
C-4	✓	✓	✓ 200°C

Cuisson multi-étapes
Jusqu'à trois étapes de cuisson peuvent être programmées sur cet appareil. Si une des étapes est la décongélation, elle doit être programmée en premier. L'alarme sonore se déclenche après chaque étape et l'étape suivante commence automatiquement.

Exemple :
Pour faire cuire un plat en mode micro-ondes à 100% de puissance pendant 10 minutes, puis à 80% de puissance pendant 5 minutes, procéder comme suit.

1. Ouvrir la porte, placer le plat sur le plateau tournant. Fermer la porte.
2. Appuyer une fois sur le bouton de réglage du niveau de puissance pour sélectionner 100%.
3. Tourner le bouton de commande pour régler le temps de cuisson sur 10 minutes.
4. Appuyer deux fois sur le bouton de réglage du niveau de puissance pour sélectionner 80%.
5. Tourner le bouton de commande pour régler le temps de cuisson sur 5 minutes.
6. Appuyer sur le bouton Démarrage pour commencer la cuisson.

Démarrage différé
Jusqu'à trois étapes de cuisson peuvent être programmées avec démarrage différé.

Exemple :
Pour faire cuire un plat en mode micro-ondes à 80% pendant 15 minutes avec démarrage différé, procéder comme suit.

1. Ouvrir la porte, placer le plat sur le plateau tournant. Fermer la porte.
2. Appuyer deux fois sur le bouton de réglage du niveau de puissance pour sélectionner 80%. "P80" apparaît à l'écran.
3. Tourner le bouton de commande pour régler le temps de cuisson sur 15 minutes.
4. Appuyer sur le bouton horloge. Les heures clignotent.
5. Tourner le bouton de commande pour régler les heures.
6. Appuyez sur le bouton horloge. Les minutes clignotent.
7. Tourner le bouton de commande pour régler les minutes.
8. Appuyer sur le bouton Démarrage pour terminer la programmation. L'écran indique " :". A l'heure du démarrage programmé, l'alarme sonore se déclenche deux fois et la cuisson démarre automatiquement.

Décongélation selon le poids
1. Ouvrir la porte, placer le plat sur le plateau tournant. Fermer la porte.
2. Appuyer une fois sur le bouton décongélation. "d-1" apparaît à l'écran.
3. Tourner le bouton de commande pour saisir le poids en grammes.
4. Appuyer sur le bouton Démarrage pour commencer la décongélation.

Décongélation selon la durée
1. Ouvrir la porte, placer le plat sur le plateau tournant. Fermer la porte.
2. Appuyer deux fois sur le bouton décongélation. "d-2" apparaît à l'écran.
3. Tourner le bouton de commande pour régler le temps de décongélation.
4. Appuyer sur le bouton Démarrage pour commencer la décongélation.

Remarques
- En cas d'incertitude, il est préférable de sous-estimer la durée de la décongélation. Les aliments continuent à se décongeler pendant qu'ils attendent l'heure de la cuisson.
- Séparer les aliments dès que possible.
- Retourner les produits volumineux comme les gigots, à la moitié du temps de décongélation.
- Ouvrir et/ou retirer le conditionnement avant de commencer la décongélation.
- Placer le produit dans un récipient suffisamment grand pour permettre éventuellement de mélanger facilement les ingrédients.
- Commencer la décongélation des volailles, le blanc en bas et les retourner à la moitié du temps de décongélation. Les parties fines comme les extrémités des ailes peuvent être enveloppées dans une feuille d'aluminium pour les protéger.
- Le temps de repos après la décongélation est très important, en particulier pour les plats denses et volumineux dont les ingrédients doivent être mélangés. Ceci permet de s'assurer que le centre du plat est complètement décongelé avant la cuisson.

Cuisson automatique

Ce four à micro-ondes comprend plusieurs recettes programmées en cuisson automatique qui permettent de choisir le mode de préparation correct du plat que vous voulez faire cuire.

1. Ouvrir la porte, placer le plat sur le plateau tournant. Fermer la porte.
2. Tourner le bouton de commande pour sélectionner la recette à cuisson automatique.
3. Appuyer sur le bouton Démarrage pour confirmer la recette choisie.
4. Tourner le bouton de commande pour saisir le poids des aliments.
5. Appuyer sur le bouton Démarrage pour confirmer le poids.

Voir le tableau des recettes à cuisson automatiques.

Recettes préprogrammées en cuisson automatique

Menu	Poids	Affichage	Mode et puissance
Poisson	150	150	Micro-ondes à 80% de puissance
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	650	650	
Soupe	200 ml	200	Micro-ondes à 100% de puissance
	400 ml	400	
	600 ml	600	
Viande	750	750	C-4 dont micro-ondes à 30% grill à 70% chaleur à convection à 200°C
	1000	1000	
	1250	1250	
	1500	1500	
Pain	50	50	Grill G-1
	100	100	
	150	150	
Pizza	200	200	C-4 dont micro-ondes à 30% grill à 70% chaleur à convection à 200°C
	300	300	
	400	400	
Gâteau	475	475	Chaleur à convection à 180°C *Voir Remarque

Pâtes	50 avec 450 g d'eau	50	Micro-ondes à 80% de puissance
	100 avec 800 g d'eau	100	
	150 avec 1200 g d'eau	150	
Poulet	500	500	C-4 dont micro-ondes à 30% grill à 70% chaleur à convection à 200°C
	750	750	
	1000	1000	
	1200	1200	
Légumes	150	150	Micro-ondes à 100% de puissance
	350	350	
	500	500	
Pommes de terre	230	1	Micro-ondes à 100% de puissance
	460	2	
	690	3	

Remarque
La recette de gâteau utilise le mode chaleur à convection à 180°C y compris le préchauffage. Lorsque le four a été préchauffé et qu'il a atteint 180°C, l'alarme sonore se déclenche pour vous rappeler d'ouvrir la porte du four et de mettre le gâteau à l'intérieur. Appuyer ensuite sur le bouton Démarrage pour commencer la cuisson.

Réchauffage automatique
Cette fonction vous permet de réchauffer un plat facilement en mode micro-ondes. La durée et le niveau de puissance sont préprogrammés. Le tableau ci-dessous indique les différents modes de réchauffage automatique.

1. Ouvrir la porte, placer le plat sur le plateau tournant. Fermer la porte.
2. Appuyer sur le bouton Réchauffage automatique pour sélectionner "h-1", "h-2", "h-3" ou "h-4"
3. Tourner le bouton de commande pour sélectionner le poids.
4. Appuyer sur le bouton Démarrage pour commencer le réchauffage.

Modes de réchauffage automatique

Menu	Poids (g)	Affichage
h-1 Réchauffage automatique	150	150
	250	250
	350	350
	450	450
	600	600
h-2 Assiette	250	250
	350	350
	450	450
h-3 Boisson chaude/Café	1 240 g environ	1
	2 480 g environ	2
	3 720 g environ	3
h-4 Petit gâteau/enroulé au chocolat ou aux fruits	1 70 g environ	1
	2 140 g environ	2
	3 210 g environ	3

Démarrage rapide
Appuyer sur le bouton Démarrer pour faire cuire un produit en mode micro-ondes à 100% de puissance pendant 30 secondes.
A chaque fois que vous appuyez sur le bouton Démarrer, la durée de cuisson est prolongée de 30 secondes.

Fonction Statut

- Pendant la cuisson, appuyer sur le bouton de niveau de puissance pour afficher le réglage actuel de la puissance.
- Appuyer sur le bouton Horloge pour afficher la durée de cuisson écoulée.
- En mode Démarrage différé, appuyer sur le bouton Horloge pour afficher l'heure de démarrage de la cuisson.

Sécurité enfant
Appuyer sur le bouton Arrêt/Annuler pendant 3 secondes. Un long bip et l'indicateur de verrouillage allumé indiquent que les commandes du four à micro-ondes ont été verrouillées.

Pour déverrouiller le four, appuyer sur le bouton Arrêt/Annuler pendant 3 secondes. Un long bip et l'indicateur de verrouillage éteint indiquent que les commandes du four à micro-ondes ont été déverrouillées.

Arrêt du four
Il y a deux moyens d'arrêter le four pendant la cuisson.

1. Appuyer sur le bouton Arrêt/Annuler. Vous pouvez redémarrer le four en appuyant sur le bouton Démarrer. Appuyer de nouveau sur le bouton Arrêt/Annuler pour annuler le programme en cours.
2. Ouvrir la porte. Vous pouvez redémarrer le four en fermant la porte et en appuyant sur le bouton Démarrer. Appuyer de nouveau sur le bouton Arrêt/Annuler pour annuler le programme en cours.

Indications et conseils utiles

Indications relatives au micro-ondes

- Toujours garder le four propre – éviter de renverser et ne pas oublier de nettoyer sous le plateau en verre et l'intérieur de la porte.
- Utiliser de préférence des casseroles rondes ou ovales avec un couvercle lors de la cuisson dans le four à micro-ondes.
- Ne pas utiliser de casseroles en métal ou à décor métal. Certaines matières plastiques peuvent fondre et être déformées par des aliments chauds.
- Couvrir les aliments lors de la cuisson. Utiliser un couvercle en verre, une assiette ou du papier sulfurisé.
- Pâtisserie, pain et produits similaires peuvent être décongelés directement dans une corbeille à pain ou sur du papier absorbant.
- Si l'aliment surgelé est chauffé dans son emballage, celui-ci doit être ouvert. Les emballages contenant du métal ou une décoration en métal ne doivent pas être utilisés, sauf si leur usage est spécifiquement recommandé au micro-ondes. Retirer les attaches et liens métalliques.
- De petits morceaux de feuille d'aluminium peuvent servir à couvrir des parties d'aliment qui cuisent facilement, comme les cuisses de poulet.
- Les aliments à pelure doivent être percés avec une fourchette (ex. : pommes de terre, saucisses). Ne pas faire d'œufs durs dans le four à micro-ondes car ils peuvent exploser.
- Placer les grands morceaux épais près de la paroi de la casserole et essayer de couper les aliments en morceaux d'égale grosseur. Toujours placer les aliments au centre du four.
- Ceux-ci cuiront de façon uniforme si vous mélangez ou tournez de temps en temps.
- Toujours programmer un temps de cuisson plus court que celui indiqué dans la recette afin d'éviter la surcuisson. Plus la quantité d'aliments est importante, plus la cuisson est longue.
- Utiliser peu ou pas d'eau pour les légumes.
- Utiliser moins de sel et d'épices que pour une cuisson 'normale'.
- Assaisonner après.
- Laisser quelques minutes de plus dans le four éteint pour une cuisson complète et homogène réussie.
- Toujours s'assurer que les aliments sont parfaitement cuits avant de servir.
- Utiliser des pinces ou maniques pour retirer les plats ou aliments du four.

Conseils relatifs au micro-ondes

- **Liquéfier un miel cristallisé**
  Si vous avez un pot de miel qui a cristallisé, retirez le couvercle et placez le pot dans le four à micro-ondes pendant 2 minutes à puissance moyenne.
- **Faire fondre du chocolat**
  Cassez une tablette de chocolat de 100g en morceaux, les placez dans un bol et chauffez pendant 1 à 2 minutes à puissance élevée, en mélangeant bien.
- **Faire ramollir ou fondre du beurre**
  Obtenir un beurre fondu ne demande que quelques secondes à puissance élevée. Réglez sur puissance faible pour obtenir un beurre ramolli.
- **Rafraîchir ou réchauffer du pain**
  Réglez sur puissance moyenne pendant quelques secondes.
- **Peler l'ail facilement**
  Chauffez 3 ou 4 gousses d'ail à puissance élevée pendant 15 secondes. Pressez à une extrémité pour faire sortir la gousse.

- **Jus de fruit**
  Les agrumes donneront plus de jus si vous les chauffez à puissance élevée pendant 15 secondes avant de les presser.
- **Cuisson du porridge**
  Le porridge se cuit facilement dans le plat de service, sans casserole collante à laver. Suivez les recommandations figurant sur l'emballage du produit.

Indications et conseils utiles

Le nettoyage est le seul entretien normalement requis.

 **Attention !**

Vous devez nettoyer régulièrement votre four à micro-ondes, en enlevant tous restes d'aliment. Si le micro-ondes n'est pas gardé propre, ses surfaces risquent de se détériorer, réduisant sa durée de service et entraînant éventuellement une situation dangereuse.

Attention !

Le nettoyage doit être effectué le four éteint. Débrancher la prise ou mettre le four hors tension.

Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou agressifs, de tampons à récurer qui éraflent les surfaces ni d'objets pointus susceptibles de laisser des marques.
Ne pas utiliser d'appareils de nettoyage à jet haute pression.

Accessoires
Nettoyer les accessoires après chaque usage. S'ils sont très sales, les laisser tremper d'abord, puis utiliser une brosse et une éponge. Les accessoires sont lavables au lave-vaisselle. Vérifier que le plateau tournant et son support sont toujours propres. Ne pas allumer le four tant que le plateau tournant et son support ne sont pas en place.

Surface frontale
Un chiffon humide suffit, en général, pour nettoyer le four. S'il est très sale, ajouter un peu de liquide vaisselle à l'eau de nettoyage. Essuyer ensuite le four avec un chiffon sec.
Utiliser un nettoyant vitres et un chiffon doux qui ne laisse pas de fibres ou fils. Essuyer d'un côté à l'autre sans exercer de pression sur la surface.
Enlever immédiatement les traces graisseuses, de féculents et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous celles-ci.

Ne pas laisser d'eau s'infiltrer dans le four.

Intérieur du four
Après chaque utilisation du four, nettoyer l'intérieur avec un chiffon humide car c'est la meilleure façon d'enlever éclaboussures ou projections d'aliment restées collées à l'intérieur. Pour éliminer les salissures plus récalcitrantes, utiliser un produit nettoyant non agressif. Ne pas utiliser de décapant four en spray ou autres produits nettoyants agressifs ou abrasifs.
Toujours conserver la porte et le devant du four dans un état de propreté impeccable pour pouvoir l'ouvrir et le fermer correctement.
S'assurer que de l'eau ne pénètre pas dans les trous de ventilation du micro-ondes.
Enlever régulièrement le plateau tournant et son support et nettoyer la cavité dessous, en particulier après avoir renversé du liquide.
Ne pas allumer le four tant que le plateau tournant et son support ne sont pas en place.

Si la cavité du four est très sale, mettre un verre d'eau sur le plateau tournant et régler le four à micro-ondes sur puissance maximum pendant 2 à 3 minutes. La vapeur dégagée va ramollir les salissures qui s'enlèveront ensuite facilement avec un chiffon doux.

Il est facile d'éliminer les odeurs désagréables (ex. : après avoir fait cuire du poisson). Verser un peu de jus de citron dans une tasse avec de l'eau. Placer une cuillère à café dans la tasse pour empêcher l'eau de bouillir. Chauffer l'eau pendant 2 à 3 minutes en réglant sur puissance maximum.

Caractéristiques techniques

Tension CA	230- 50 Hz
Puissance absorbée	1450W
Puissance de sortie micro-ondes	900W
Puissance du Grill	1100W
Puissance du four à convection	2300W
Puissance totale maximum	2350W
Diamètre du plateau tournant	315 mm
Dimensions du produit (haut. x larg. x prof.)	335 mm x 520 mm x 510 mm
Capacité du four	30 litres
Poids	19,3 kg

Intérêt pour l’environnement

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme déchet ménager. Il doit en effet être apporté au point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En respectant la mise au rebut correcte de ce produit, vous contribuerez à réduire l’impact sur la santé humaine et l’environnement, et éviterez ainsi les conséquences négatives d’un enlèvement inapproprié de ce produit. Pour de plus amples informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Installation

- Enlever l’étiquette apposée sur la porte.
- Le four doit être installé sur une surface plane, de niveau. La surface doit être suffisamment solide pour supporter le poids (19,3 kg) du four et son contenu. Afin d’éviter toute éventuelle vibration ou interférence sonore, le four doit être dans une position stable.
- Placer le four à l’écart de la chaleur et de l’eau.
  L’exposition à la chaleur ou l’eau peut réduire l’efficacité du four et provoquer un dysfonctionnement. S’assurer que le four est installé à l’écart de toute source de chaleur et d’eau.
- Ne pas bloquer les grilles d’aération au-dessus et sur les côtés du châssis et ne poser aucun objet sur le four. Un risque de surchauffe peut se produire si les grilles d’aération sont obturées et entraîner un dysfonctionnement. De l’air chaud s’échappe par les grilles. Il faut donc s’assurer de ne pas les obturer ni de placer un rideau entre le four et le mur derrière.
- Placer le four aussi loin que possible des radios et téléviseurs. Ce four est conforme aux exigences de la CEE concernant la suppression des interférences radio, mais des interférences peuvent survenir si celui-ci est placé trop près d’une radio ou d’un téléviseur. Il est donc nécessaire de les éloigner le plus possible.
- Si positionné dans un coin, laisser un espace d’au moins 15 cm entre le four et le mur et 15 cm au-dessus du micro-ondes.

Important !
Le four peut être placé pratiquement partout dans la cuisine. S’assurer que le four est posé sur une surface plane, de niveau, et que les grilles ainsi que la surface sous le four ne sont pas bloquées (pour une ventilation suffisante).

Branchement au secteur

Le four est livré avec le câble d’alimentation et une prise pour branchement sur une prise de courant 230-240V / 50Hz. La protection terre réduit les risques de court-circuit. Vérifier que la tension du four correspond à l’alimentation.
Si le four est branché à la prise de courant par une rallonge, s’assurer que le cordon est relié à la terre.

Attention !
Cet appareil ne doit pas être branché sur une alimentation sans liaison à la terre. Contacter un électricien en cas d’incertitude concernant le branchement électrique du four ou la protection terre de l’alimentation.

Attention !
Cet appareil doit être mis à la masse. Si cet appareil est équipé d’une prise non interchangeable qui n’est pas adaptée à votre prise de courant, celle-ci doit être remplacée par le fabricant, l’un de ses

techniciens ou toute personne qualifiée afin d'éviter tout risque.



Attention !

En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou toute personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

Garantie européenne

Cet appareil est garanti par Electrolux dans chacun des pays listés au dos de ce mode d'emploi pour la durée spécifiée sur le certificat de garantie de l'appareil, à moins qu'il n'en soit autrement disposé par la loi. Si vous changez de pays tout en restant dans l'un de ceux listés, la garantie de l'appareil vous suivra, sous réserve des dispositions suivantes

- La garantie de l'appareil démarre à la date à laquelle vous avez acheté celui-ci en fournissant un justificatif d'achat valide émis par le vendeur de l'appareil.
- Le certificat de garantie de l'appareil couvre la même période et de la même manière la main d'œuvre et les pièces selon ce qui est appliqué dans votre nouveau pays de résidence concernant ce modèle particulier ou cette gamme d'appareils.
- La garantie de l'appareil concerne spécifiquement l'acheteur de l'appareil et ne peut pas être transférée à un autre utilisateur.
- L'appareil est installé et utilisé conformément aux instructions fournies par Electrolux et il est réservé à un usage domestique, c.-à-d. non utilisé dans un but commercial.
- L'appareil est installé conformément aux réglementations concernées en vigueur dans votre nouveau pays de résidence.

Les dispositions relatives à cette garantie européenne n'ont aucune incidence sur les droits qui vous sont reconnus par la loi.

www.electrolux.com

www.electrolux.fr

M31 April 2010 iss 2

Language : FR